



1 6 7 6

Château de La Chaize

CÔTE DE BROUILLY Lieu-dit "CHAVANNES" 2023



• TERROIR

Cette cuvée parcelaire est issue de vignes adossées sur le flanc ouest du Mont Brouilly.

Ce cru Côte-de-Brouilly se distingue par la singularité de son sol : la parcelle en pente modérée voire importante, est constituée d'un sol de surface très poreux, à forte teneur en sable, favorisant l'exploration racinaire en profondeur. Il s'agit d'un terroir très qualitatif, dominé par les sables roses issus des granites. En sous-sol, on observe l'apparition d'altérite de granite autour de 60 - 80 cm de profondeur, dont la nature friable permet aux racines de poursuivre leur exploration.



• VINIFICATION

Vinification parcelaire (100% Gamay Noir) / 100% égrappés / Macération : 21 jours de macération. Remontages, Remontages aérés et délestage. Aucun pigeage. Sulfitage après FML et à la mise / Elevage : 14 mois en foudre



• ANALYSE DU VIN

Ingrédients : Raisins, Sulfites, Agent stabilisateur (gomme arabique), Régulateurs d'acidité (acide tartrique et bicarbonate de potassium), Embouteillé sous atmosphère protectrice

Valeurs nutritionnelles : 77 Kcal/100mL

Calories : 89 kcal/12cl

Taux d'alcool : 13%

Acidité totale : 4,22 g/L

SO2 total : 56 mg/L

Sucre résiduel : 0,4 g/L



• DÉGUSTATION

Température de service : 14°C

